



# Château de Fosse-Sèche

www.chateaufosseseche.com

## Pangée

Vin de France 2019



<b>Cépage</b>	50% cabernet franc et 50% cabernet sauvignon
<b>Vignes</b>	Cabernet franc : vignes âgées de plus de 60 ans Cabernet sauvignon : vignes âgées du quinzaine d'années
<b>Sol</b>	Plateau jurassique de structure caillouteuse (silex) avec graviers liés par une terre légèrement argileuse. Exempt de tout calcaire libre, ce sol permet un enracinement très profond
<b>Climat</b>	Zone tempérée avec une influence océanique, favorisant une maturation lente et progressive
<b>Culture</b>	Agriculture biologique (Ecocert) et biodynamique (Biodyvin)
<b>Récolte</b>	Date confirmée par la dégustation des peaux et des pépins pour atteindre une matière tannique enrobée, fine et aromatique: des tanins parfaitement mûrs
<b>Rendement</b>	20 hl/ha
<b>Vinification</b>	Il s'agit d'un assemblage de nos deux cuvées Gondwana et Laurasia. Gondwana : macération de moins de 10 jours sous température contrôlée. Elevage durant 14 mois sur lies en cuve ovoïde. Laurasia : macération de moins d'une semaine sous température contrôlée. Elevage durant 14 mois sur lies en cuve ovoïde.
<b>Garde</b>	Potentiel de garde de 30 ans
<b>Service</b>	Température de service entre 12° et 14°



BIODYVIN

